



Juliette & Chocolat est actuellement à la recherche de pâtissiers pour confectionner nos merveilleuses pâtisseries!

Les principales tâches associées à ce poste sont :

- Effectuer la préparation des recettes tel que demandé par le chef pâtissier/ sous-chef et selon les délais et les procédures établis.
- Respecter les recettes et les ingrédients pour assurer une constance dans les produits.
- Garder son espace de travail propre et ordonné.
- Manipuler les équipements de cuisine avec prudence pour veiller à la sécurité de tous.

La personne que nous recherchons aura les qualifications suivantes :

- Être serviable, enthousiaste et courtois.
- Être habile à travailler en mouvement pendant de longues durées et de façon rapide.
- Avoir une bonne condition physique.
- Capacité reconnue de communication avec les collègues de travail pour assurer un esprit d'équipe optimal et développer des relations interpersonnelles positives.
- Respecter les normes de travail en vigueur et avoir une écoute active pour suivre les directives provenant des supérieurs.

Poste: temps plein ou temps partiel

Salaire: à discuter selon expérience.

Lieu de travail: Longueuil.

Pour postuler: carrieresgourmandes@julietteetchocolat.com